



Pesce Mare e Bollicine

Menù *estate2024*

antipasti

Cozze di Cervia spadellate con San Marzano e bruschettine 15
Calamari, Seppioline e Gamberi in insalata 18
Sgombro marinato al lampone, verdure di stagione e agrumi 15
Acciughe del Cantabrico, burratina e pane tostato 18

primi

Spaghettoni alle vongole 16
Passatelli romagnoli al ragù di mare 16
Risotto di mare Spiaggia30 16

secondi

Fischioni grigliati al momento accompagnati da verdure di stagione 20
Ombrina BBQ e verdure estive 20
Calamari, gamberi e paranza in frittura 20

contorni

Chips di patate 5
Verdure di stagione al forno 8
Insalata di stagione 6

dolci

Scroccadenti di casa con vino passito 8
Crostata di casa con marmellata BIO (VEG) 6
Tenerina al cioccolato 6
Tenerina con gelato artigianale 8
Dai Dai artigianali 6
Semifreddo al pistacchio e sale di Cervia 8
Gelato artigianale 6
Gelato con amarena Fabbri, caffè o rum 8

Coperto 2,50



Pesce Mare e Bollicine

buon appetito

I piatti possono contenere: Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena), Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, Sedano, Senape, Sesamo, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi